

6 sells

Was Sie über unsere 6 wissen sollten ...

Wir Weinjournalisten verkosten täglich Weine aus den unterschiedlichsten Regionen der Welt, unsere Kollegen vom Szenegastronomie-Magazin Fizzz testen auch gerne mal die eine oder andere Spirituose. Unsere Favoriten finden Sie hier.

93

2011 Lagrein Gries Riserva Kristan, Südtirol

Weingut Egger-Ramer

Der Lagrein überhaupt! Mit Aromen von Kirsche, Johannisbeere, einer feinen Würze und einem Hauch von Schokolade sowie Leder macht er auf Anhieb Spaß. Die saftige Säure und die feinen Tannine sorgen zudem für einen genialen Trinkfluss ... da braucht man schnell noch eine zweite Flasche.

Preis: 23,90 €
www.weinhandel-kraemer.de
Highlight von Christine Krieger

91

Ferdinand's Saar Dry Gin

Der Senkrechtstarter unter den deutschen Gins. Die dreißig verwendeten Kräuter, Gewürze und Früchte, darunter Weinrose und Mandelschale, stammen zum großen Teil aus den Weinbergen des Weinguts Zilliken. Eine frische Note erhält er zusätzlich durch eine Infusion mit dem Riesling des Weinguts.

Preis: 34,95 €
www.saar-gin.de
Highlight von Benjamin Brouër

90

2013 Beste Lagen Gutenberg Felseneck, Sauvignon Blanc trocken, Nahe

Weingut Genheimer Kiltz
Springt förmlich aus dem Glas. Zunächst mit kräftiger Stachelbeer-Aromatik und Kräuterwürze, dann zunehmend Maracuja. Im Mund sehr filigran mit glasklarer Frucht. Saftig, animierend, mineralisch und unglaublich lang.

Macht einfach riesig Spaß!
Preis: 16,00 €
www.genheimer-kiltz.com
Highlight von Silke Muffang

92

2012 Blaufränkisch Reserve, Rheinhessen Weingut St. Antony

Die kühlwürzige Nase mit feiner Beerenfrucht, Schwarzkirsche und etwas Lorbeer lässt einen immer wieder ins Glas schnuppern; am Gaumen seidige Textur, intensive Frucht, Leder und balsamische Würze, sehr elegant und druckvoll. Toller Wein vom kreativen Felix Peters.

Preis: auf Anfrage
www.st-antony.de
Highlight von Ilka Lindemann

90

2012 Physiokrat, Baden Weingut Physiokrat

Vielschichtiger Partner zu gehobener Küche und außergewöhnliche Rebsortenkomposition: Waldfrüchte, Brombeere und Napoleonskirsche begleiten dunkelwürzige Noten von Pinie, Rosmarin und Zartbitterschokolade. Das Gerüst der Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Syrah bilden ein wohl dosierter Barriqueinsatz, zugängliche Tannine und eine feine Säurestruktur.

Preis: auf Anfrage
www.physiokrat.de
Highlight von Jan Stöber

90

2010 Castello d'Albola, Il Solatio, Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Castello d'Albola
Rubinrote leuchtende Farbe, ein Wein von jugendlicher Frische und Eleganz; zarte Zedem- und Piniennoten; ätherisch und kräuterwürzig; bleibt immer beerenfruchtig rund und angenehm; charaktvoller, tanninhaltiger und trockener Wein; so wie man sich einen Chianti Classico Gran Selezione in Bestform wünscht; mit viel Potenzial und Zukunft und dennoch schon gut zu trinken.

Preis: 35,00 €
g.brenneis@t-online.de
Highlight von Christoph Meininger

